

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 039 /BBC/ 2018

---oOo---

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

Tên tổ chức: CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Thành viên tập đoàn PAN

Địa chỉ: 443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.

Điện thoại: 028.39717920 – 39717921

Fax: 028.39717922

E-mail: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn

Mã số doanh nghiệp: 3600363970

Số Giấy chứng nhận: Cơ sở đủ điều kiện An Toàn Thực Phẩm

Số cấp 09/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 21/07/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH ĐỒNG NAI

Số cấp 241/GCNATTP-SCT. Ngày cấp: 28/08/2017/ Nơi cấp: Sở CÔNG THƯƠNG TỈNH LONG AN

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: **BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG CÓM – HƯƠNG DÂU HURA SWISSROLL**

2. Thành phần:

Bánh trứng cuộn kem hương cốm Hura Swissroll: Bột mì, 19% trứng (gà), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), đường, mạch nha, sữa bột, tinh bột bắp, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, chất bảo quản (E202), hương (trứng, cốm, sữa, chanh, bơ) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E133).

Bánh trứng cuộn kem hương dâu Hura Swissroll: Bột mì, 19% trứng (gà), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), đường, mạch nha, sữa bột, tinh bột bắp, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, chất bảo quản (E202), hương (trứng, dâu, chanh, bơ) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E129).

2.1 Các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức công bố |
|-----|--|--|---------------|
| 1. | Hàm lượng đường tổng (theo sacaroza) | % | 14,0 – 25 |
| 2. | Độ kiềm, không lớn hơn | ml H ₂ SO ₄ 1N/100g | 2 |
| 3. | Hàm lượng chất béo | % | 21,5 – 39 |
| 4. | Hàm lượng đạm | % | 3,7 – 6,7 |
| 5. | Hàm lượng carbohydrate | % | 34,5 – 63,5 |
| 6. | Năng lượng | kcal/100g | 346,3 – 631,8 |
| 7. | Hàm lượng tro không tan trong HCl 10%, không lớn hơn | % | 0,1 |
| 8. | Độ ẩm, không lớn hơn | % | 18,5 |
| 9. | Hàm lượng melamine | mg/kg | không có |



2.2 Các chỉ tiêu vi sinh vật: Phù hợp với quyết định 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Giới hạn tối đa vi sinh vật |
|-----|-----------------------------|-------------|-----------------------------|
| 1. | Tổng số vi khuẩn hiếu khí | CFU/g | 10 ⁴ |
| 2. | Tổng số bào tử nấm men, mốc | CFU/g | 10 ² |
| 3. | Coliforms | CFU/g | 10 |
| 4. | Bacillus cereus | CFU/g | 10 |
| 5. | Clostridium perfringens | CFU/g | 10 |
| 6. | Staphylococcus aureus | CFU/g | 10 |
| 7. | E.coli | CFU/g | 3 |

2.3 Hàm lượng kim loại nặng: Phù hợp với QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với Giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa. |
|-----|--------------|-------------|-------------|
| 1. | Cadmi (Cd) | mg/kg | 0,1 |
| 2. | Chì (Pb) | mg/kg | 0,2 |

2.4 Hàm lượng hóa chất không mong muốn (hóa chất bảo vệ thực vật, hóa chất khác):

| Stt | Tên chỉ tiêu | Đơn vị tính | Mức tối đa |
|-----|---------------------------------|-------------|------------|
| 1. | Ochratoxin A | µg/kg | 3 |
| 2. | Deoxynivalenol | µg/kg | 200 |
| 3. | Zearalenon | µg/kg | 20 |
| 4. | Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | 4 |

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm:

Thời hạn sử dụng của sản phẩm là 1 năm kể từ ngày sản xuất.

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

4.1 Quy cách bao gói:

- Khối lượng tịnh: Gói 18 g

Hộp 396 g (22 gói x 18 g).

4.2 Chất liệu bao gói:

- Màng gói vật liệu PET/MCPP (MCPP là màng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm bên trong) dùng để đóng gói từng cái bánh, sau đó gói bánh được đựng trong hộp giấy Duplex.

- Các hộp bánh được đựng trong thùng carton khô, sạch.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

H: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HÒA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

Khu công nghiệp Biên Hòa 1, Phường An Bình, Thành phố Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.

CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN

Lô A1/1-9, đường VL3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (đính kèm)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP quy định nội dung, cách ghi và quản lý nhà nước về nhãn đối với hàng hóa lưu thông tại Việt Nam.

- Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- QCVN 8-1:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.



Handwritten signature

- QCVN 8-2:2011/BYT quy chuẩn kỹ thuật Quốc Gia đối với giới hạn Ô nhiễm Kim loại nặng trong thực phẩm.
- Căn cứ quyết định số 46/2007/QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 19/12/2007 về việc ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm”.
- Quyết định 38/2008 QĐ-BYT của Bộ Y Tế ngày 11/12/2008 về việc “Qui định mức giới hạn tối đa của melamin nhiễm chéo trong thực phẩm”.
- Vật dụng tiếp xúc với sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT “về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm”.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

TP Hồ Chí Minh, ngày 26 tháng 09 năm 2018.

HIỆU TÓNG GIÁM ĐỐC 
CÔNG TY
CỔ PHẦN
BIBICA
NGUYỄN TRỌNG KHA



HÌNH ẢNH CHỈ MANG TÍNH CHẤT MINH HOA



Minh Hoa

HURA swissroll

Bánh Trứng Cơm - Kẹo Hương Côm
Bánh Trứng Cơm - Kẹo Hương Dứa



Khối lượng tịnh (Net wt): 396 g (13.97 oz) (22 gói x 18 g)



BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG CÔM – HƯƠNG DẦU HURA SWISSROLL STRAWBERRY FLAVOR – PANDAN FLAVOR HURA SWISSROLL

Bánh trứng cuộn kem hương côm Hura Swissroll / Pandan flavor Swissroll

Thành phần: Bột mì, 19% trứng (gà), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), đường, mạch nha, sữa bột, tinh bột bắp, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, chất bảo quản (E202), hương (trứng, côm, sữa, chanh, bơ) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E133).

Ingredients: Wheat flour, 19% eggs, vegetable fat (shortening, refined palm olein), sugar, glucose syrup, milk powder, corn starch, humectant (glycerol), emulsifier (E471), water, leavening agents (E500(ii), E503(ii)), salt, preservative (E202), artificial (egg, pandan, milk, lemon, butter) flavor, artificial food color (E160a(i), E133).

Bánh trứng cuộn kem hương dứa Hura Swissroll / Strawberry flavor Swissroll

Thành phần: Bột mì, 19% trứng (gà), chất béo thực vật (shortening, dầu olein tinh luyện), đường, mạch nha, sữa bột, tinh bột bắp, chất giữ ẩm (glycerol), chất nhũ hóa (E471), nước, chất tạo xốp (E500(ii), E503(ii)), muối, chất bảo quản (E202), hương (trứng, dứa, chanh, bơ) tổng hợp, phẩm màu tổng hợp (E160a(i), E129).

Ingredients: Wheat flour, 19% eggs, vegetable fat (shortening, refined palm olein), sugar, glucose syrup, milk powder, corn starch, humectant (glycerol), emulsifier (E471), water, leavening agents (E500(ii), E503(ii)), salt, preservative (E202), artificial (egg, strawberry, lemon, butter) flavor, artificial food color (E160a(i), E129).

Chỉ tiêu chất lượng chủ yếu:

Năng lượng 346,3 - 631,8 kcal
Carbohydrate 34,5 - 63,5 g

Chất béo 21,5 - 39 g
Protein 3,7 - 6,7 g

Dùng được ngay sau khi mở bao bì.

Ready for use immediately after opening the packaging

Bảo quản hoặc trưng bày ở nơi khô ráo, thoáng mát và tránh ánh nắng trực tiếp.

Display or store the product in a cool, dry place and avoid direct sunlight.

Ngày sản xuất & Hạn sử dụng:

Manufacturing date & Expiry date:

Thông tin, cảnh báo: Không sử dụng sản phẩm khi đã hết hạn sử dụng.

Sản phẩm có chứa gluten, trứng.

Safety warnings: Do not use expired products. Products contain gluten, eggs.

NSX: / / ..

HSD: / / ..

NỘI DUNG TIẾNG NƯỚC NGOÀI TƯƠNG ĐƯƠNG TIẾNG VIỆT

Nutrition Facts

1 Servings Per Container

Serving Size 100 g

Amount Per Serving

Calories 489 kcal

Total Fat 30.25 g

Total Carbohydrate 49 g

Total Sugars 19.5 g

Protein 5.2 g

Khối lượng tịnh: 396 g (22 gói x 18 g)

Net wt: 13.97 oz.

S6: 039/BBC/2018

CÔNG TY CỔ PHẦN

Thành viên tập đoàn PAN

Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Q. Tân Bình, TP.Hồ Chí Minh, Việt Nam.
Sân xuất tại: NHÀ MÁY BIBICA BIÊN HOA – CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA
Khu công nghiệp Biên Hòa 1, P. An Bình, TP.Biên Hòa, Tỉnh Đồng Nai, Việt Nam.
CÔNG TY CỔ PHẦN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM PAN
Lô A1/1-9, Đường VL3, KCN Vĩnh Lộc 2, xã Long Hiệp, huyện Bến Lức, tỉnh Long An, Việt Nam.

Bibica

CORPORATION

A member of the PAN Group

443 Lý Thường Kiệt St, Ward 8, Tân Bình Dist, Ho Chi Minh City, Vietnam.
Manufactured by: H: BIBICA BIEN HOA FACTORY – BIBICA CORPORATION
Biên Hòa 1 Industrial zone, An Bình Ward, Biên Hòa City, Đồng Nai Province, Vietnam.
PAN FOOD MANUFACTURING JSC
Lô A1/1-9, VL3 Road, Vĩnh Lộc 2 Industrial Zone, Long Hiệp Commune, Ben Luc District, Long An Province, Vietnam.

Tel: 84.28.39717920 – 39717921

Fax: 84. 28.39717922

Email: bibica@bibica.com.vn

Website: www.bibica.com.vn



84.28.39717874



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00038341
Mã số kết quả: AR-18-VD-041752-01-VI / EUVNHC-00042077



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

| | |
|----------------------------|--|
| Tên mẫu: | BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG (CÓM, DẦU, CAM) HURA SWISSROLL, BÁNH TRỨNG CUỘN KEM BƠ SỮA HURA SWISSROLL |
| Tình trạng mẫu: | Mẫu thành phẩm / Finished products |
| Ngày nhận mẫu: | 14/06/2018 |
| Ngày bắt đầu phân tích: | 14/06/2018 |
| Ngày hoàn thành phân tích: | 21/06/2018 |
| Mã số PO của khách hàng: | I2N218060138 |



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|---------------------|--|-------------------------------|
| 1 | VD129 VD Carbohydrates | % | AOAC 986.25 mod. | 49,0 |
| 2 | VD165 VD (a)(f)(g) Béo | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-050) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 30,2 |
| 3 | VD263 VD (a)(f)(g) Đạm | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-047) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 5,20 |
| 4 | VD304 VD (a)(f)(g) Đường tổng | % | TCVN 4594:1988 (ST SEV 3450:1981) | 19,5 |
| 5 | VD543 VD Năng lượng | kcal/100 g | FAO 2013 77 | 488 |
| 6 | VD115 VD (a)(f) Tro không tan trong acid HCl 10% | % | AOAC 920.46 | Không phát hiện (LOD=0.01) |
| 7 | VD210 VD (a)(f)(g) Độ ẩm | % | Phương pháp nội bộ (EHC-TP2-048) (Ref. FAO Food 14/7-1986) | 14,8 |
| 8 | VD310 VD (a)(g) Độ kiềm | mL H2SO4 1N/100g | , Áp dụng theo 53 TCV 116-86; Tiêu chuẩn địa phương Chi cục tiêu chuẩn-đo lường-chất lượng TPHCM | 0,33 |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất



Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 03/07/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quy chuẩn.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chủ tịch hàng; (b) các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (f) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo Ministry of Health Food Safety Lab Certificate. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2018-00038342
 Mã số kết quả: AR-18-VD-042032-01-VI / EUVNHC-00042077



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

Tên mẫu: BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG (CÓM, DẦU, CAM) HURA SWISSROLL,
 BÁNH TRỨNG CUỘN KEM BƠ SỮA HURA SWISSROLL
 Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm / Finished products
 Ngày nhận mẫu: 14/06/2018
 Ngày bắt đầu phân tích: 14/06/2018
 Ngày hoàn thành phân tích: 21/06/2018
 Mã số PO của khách hàng: I2N218060138



| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|---|--------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 | VD325 VD (a) Tổng số vi sinh vật hiếu khí | cfu/g | TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 2 | VD334 VD (a)(g) Clostridium perfringens | cfu/g | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3 | VD340 VD (a)(g) Coliforms | cfu/g | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 4 | VD354 VD (a) Escherichia coli | MPN/g | TCVN 7924-3:2008 (ISO 16649-3:2005) | Không phát hiện (LOD=3) |
| 5 | VD373 VD (a) Staphylococcus aureus | cfu/g | TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003) | Không phát hiện (LOD=10) |
| 6 | VD398 VD Bacillus cereus | cfu/g | AOAC 980.31 | Không phát hiện (LOD=10) |
| 7 | VD0GC VD Tổng số bào tử nấm men & nấm mốc | cfu/g | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) | Không phát hiện (LOD=10) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ký tên



Nguyễn Phương Phi
Giám Đốc Sản Xuất

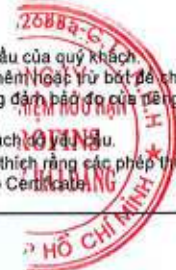


Lý Hoàng Hải
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 03/07/2018

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.
 Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.
 Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bất định cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.
 Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách yêu cầu.
 Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238. (g) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo NAFIQAD-Food Safety Lab Certificate.



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| | |
|---------------|---|
| Mã số mẫu | 743-2018-00038343 |
| Mã số kết quả | AR-18-VD-041702-01-VI / EUVNHC-00042077 |



Công ty cổ phần Bibica

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM
Việt Nam



| | |
|-----------------------------|---|
| Tên mẫu: | BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG (CÓM, DẦU, CAM) HURA SWISSROLL, BÁNH TRỨNG CUỘN KEM BƠ SỮA HURA SWISSROLL |
| Tình trạng mẫu: | Mẫu thành phẩm / Finished products |
| Ngày nhận mẫu : | 14/06/2018 |
| Ngày bắt đầu phân tích : | 14/06/2018 |
| Ngày hoàn thành phân tích : | 21/06/2018 |
| Mã số PO của khách hàng : | I2N218060138 |

| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|---------------------------|--------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1 | VD855 VD (a) Cadmium (Cd) | mg/kg | AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0.007) |
| 2 | VD861 VD (a) Chì (Pb) | mg/kg | AOAC 2015.01 | Không phát hiện (LOD=0.02) |
| 3 | VD020 VD Melamin | µg/kg | Phương pháp nội bộ (EHC-TP1-0124) | Không phát hiện (LOD=50) |

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

| | | |
|--------|---|---|
| Ký tên |  Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất |  Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc |
|--------|---|---|

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 03/07/2018

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp.

Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách.

Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được cộng thêm hoặc trừ bớt để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng.

Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu.

Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm Eurofins Sac Ky Hai Dang (Ho Chi Minh). (a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238



KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| | |
|---------------|---|
| Mã số mẫu | 743-2018-00061799 |
| Mã số kết quả | AR-18-VD-067006-01-VI / EUVNHC-00049235 |



CÔNG TY CỔ PHẦN BIBICA

443 Lý Thường Kiệt, Phường 8, Quận Tân Bình

TP.HCM

Việt Nam

| | |
|----------------------------------|--|
| Tên mẫu: | BÁNH TRỨNG CUỘN KEM HƯƠNG (CÓM, DẦU, CAM) HURA SWISSROLL, BÁNH TRỨNG CUỘN KEM BƠ SỮA HURA SWISSROLL |
| Tình trạng mẫu: | Mẫu thành phẩm |
| Ngày nhận mẫu : | 10/09/2018 |
| Thời gian thử nghiệm: | 11/09/2018 - 17/09/2018 |
| Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: | 18/09/2018 |
| Mã số PO của khách hàng : | I2N2180910236 |



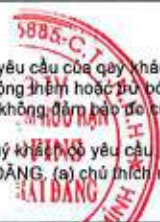
| STT | CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM | ĐƠN VỊ | PHƯƠNG PHÁP THỬ | KẾT QUẢ |
|-----|--|--------|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 | VD063 VD Ochratoxin A | µg/kg | AOAC 2000.09 | Không phát hiện (LOD=1) |
| 2 | VD066 VD Zearalenon | µg/kg | Anal. Chem. Acta (2013) 787 87-92 | Không phát hiện (LOD=10) |
| 3 | VD069 VD Deoxynivalenol | µg/kg | AOAC 986.18 | Không phát hiện (LOD=100) |
| 4 | VD821 VD (a) Aflatoxin B1 | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |
| 5 | VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2) | µg/kg | DIN EN 14123:2008-03 mod | Không phát hiện (LOD=0.5) |

| |
|---|
| LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp |
|---|

KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

| | |
|---|--|
| Ký tên  Nguyễn Phương Phi Giám Đốc Sản Xuất |   Lý Hoàng Hải Tổng Giám Đốc |
|---|--|

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Phương Phi 18/09/2018

| | |
|--|--|
| <p>Ghi chú giải thích Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Trong trường hợp cần cung cấp một kết luận về tính phù hợp hay không phù hợp của kết quả, độ không đảm bảo đo của kết quả sẽ được công bố thêm hoặc từ bỏ để cho kết quả phân tích có thể được so sánh với các giới hạn quy định hoặc chuẩn mực. Việc này sẽ không áp dụng cho các quy chuẩn có sẵn độ không đảm bảo đo của riêng chúng. Mọi phép thử được nhận điện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. Các phương pháp phân tích được xác định bởi 2 ký tự VD được thực hiện tại phòng thí nghiệm CÔNG TY TNHH EUROFINS SẮC KÝ HẢI ĐĂNG. (a) chủ tịch rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2005 VILAS 238</p> |  |
|--|--|